

  
**PADERNO**  
 L'art de la cuisson

Les articles PADERNO, encensés tant par les chefs professionnels que les amateurs de cuisine à domicile, sont extrêmement durables et garantis à vie.

Prenez contact avec nous à l'adresse [paderno.com](http://paderno.com) pour en apprendre plus.

Pour toutes questions et préoccupations, veuillez communiquer avec :  
[customer.service@padinox.ca](mailto:customer.service@padinox.ca)  
 1 800 263-9768



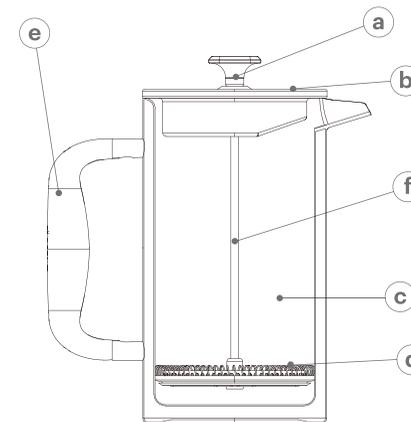
  
**PADERNO**  
**CAFETIÈRE À PISTON**  
**EN ACIER INOXYDABLE,**  
**8 TASSES**

No d'article : 142-5859-0

No d'article : 142-5859-0

1 800 263-9768 [paderno.com](http://paderno.com)

### Information technique



- Ⓐ Bouton à prise souple
- Ⓑ Couvercle à double paroi
- Ⓒ Pichet à double paroi
- Ⓓ Filtre à double tamis
- Ⓔ Poignée isolante
- Ⓕ Piston

### Utilisation de la cafetière à piston

- Étape 1** Avant la première utilisation, lavez le pichet avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge douce. Séchez-le soigneusement.
- Étape 2** Faites bouillir jusqu'à 1 L (33,8 oz) d'eau propre et filtrée à l'aide d'une bouilloire électrique ou pour cuisinière.
- Étape 3** Moulez 1 cuillère à soupe (14,7 mL) de café par tasse (237 mL) d'eau. Utilisez une mouture grossière qui convient aux cafetières à piston.
- Étape 4** Répandez le café moulu pour couvrir uniformément le bas du pichet en acier inoxydable.
- Étape 5** Une fois que l'eau bout, versez délicatement la moitié de l'eau bouillie afin de recouvrir uniformément le café moulu.
- Étape 6** Laissez le café reposer pendant 30 secondes. Ensuite, remuez doucement le café à l'aide d'un bâton pour mélanger.
- Étape 7** Versez le reste de l'eau bouillie dans la cafetière à piston. Placez le couvercle sur la cafetière à piston, en laissant le filtre à tamis à la surface de l'eau. Attendez 4 minutes.
- Étape 8** Appuyez sur le bouton pour enfoncer le filtre jusqu'au bas de la cafetière à piston. Servez le café immédiatement pour prévenir toute extraction excédentaire.

### Caractéristiques

1. Cafetière à piston à double paroi en acier inoxydable de qualité supérieure pour conserver le café chaud.
2. Capacité de 1 L pour infuser jusqu'à 8 tasses de café à la fois.
3. Filtre à double tamis de qualité supérieure qui empêche les grains de café fins et les sédiments de s'écouler dans la tasse.
4. Cafetière à piston pouvant aussi être utilisée comme infuseur à thé ou mousoir à lait.
5. Bec antigoutte pour servir sans dégâts.
6. Poignée ergonomique qui reste froide au toucher pour une manipulation facile et sécuritaire.

### Consignes de sécurité

1. Cet article n'est pas conçu pour être utilisé sur une cuisinière. Ne pas exposer à une flamme nue.
2. Placer l'article sur une surface plane, sèche, résistante à la chaleur, antidérapante et stable lorsque vous l'utilisez.
3. Manipuler avec soin lorsque remplie de liquide chaud. Les parois extérieures peuvent devenir très chaudes au toucher.
4. Ne pas trop remplir. Laisser un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) entre l'eau et le bec verseur.
5. Ne pas utiliser une force excessive pour appuyer sur le piston. Appuyer lentement sur le piston.
6. Utiliser du café moulu grossièrement, car l'utilisation de café moulu finement peut entraîner une pression élevée au moment d'enfoncer le filtre.
7. Avant d'appuyer sur le piston, orienter le bec verseur dans la direction opposée à l'utilisateur et s'assurer que le couvercle bloque le bec verseur.
8. Si le piston devient difficile à enfoncer, retirer doucement le piston et le rincer soigneusement à l'eau froide pour déloger tout excédent de sédiments. Manipuler le piston avec soin, car il peut être chaud.
9. Ne pas utiliser si des fissures sont présentes sur le pichet.
10. Ne pas manipuler les filtres par leurs extrémités.
11. Cette cafetière n'est pas conçue pour les enfants.
12. Laver au lave-vaisselle ou à la main avec un détergent doux et une éponge douce.

### Garantie à vie limitée

Cet article de cuisine PADERNO<sup>MD</sup> est garanti contre tout défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les problèmes découlant d'un mauvais usage, d'une surchauffe, d'une altération, d'une usure normale ou d'un entretien inapproprié, de brèches ou de bris, et elle ne couvre pas les articles de cuisine utilisés à des fins autres que la cuisson de produits alimentaires. À notre seule discrétion, nous réparerons ou remplacerons toute pièce défectueuse sans frais sur présentation du reçu d'origine; toutefois, les frais d'expédition et de transport seront imputables au consommateur.

Si votre article de cuisine PADERNO<sup>MD</sup> nécessite des réparations ou un remplacement, communiquez directement avec nous en composant le 1 800 263-9768 ou en écrivant à l'adresse [customer.service@padinox.ca](mailto:customer.service@padinox.ca) pour connaître les procédures de retour et obtenir un numéro d'autorisation de retour.

Le client doit présenter une preuve d'achat et l'article pour que sa demande soit traitée en vertu de la garantie. Tous les articles qui nous sont expédiés doivent être accompagnés d'un numéro d'autorisation de retour.

Fabriqué en Chine  
 Importé par : Padinox Inc. Toronto, Canada M4P 2V8

  
**PADERNO**

It's a cooking thing.

Valued by professional chefs and passionate home cooks alike, PADERNO offers an exceptional level of durability and performance guaranteed.

Connect with us at [paderno.com](http://paderno.com) to learn more.

For questions and concerns, please contact:  
[customer.service@padinox.ca](mailto:customer.service@padinox.ca)  
1-800-263-9768

  
**PADERNO**  
**8-CUP STAINLESS STEEL FRENCH PRESS**

Product No.142-5859-0

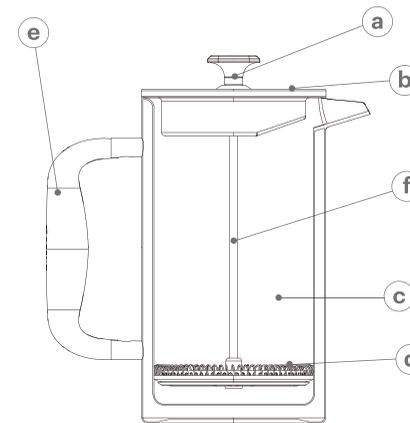


1

2

Product No.142-5859-0

### Technical Information



- Ⓐ Soft-touch Knob
- Ⓑ Double-wall Lid
- Ⓒ Double-wall Body
- Ⓓ Double-layer Mesh Filter
- Ⓔ Cool-touch Handle
- Ⓕ Centre

### Using Your French Press

- Step 1** Before first use, wash the body using warm soapy water and a soft sponge. Dry thoroughly.
- Step 2** Boil up to 1 L (33.8 oz) of clean, filtered water using a stove-top or electric kettle.
- Step 3** Grind 1 tbsp. (14.7 mL) of coffee per 1 cup (237 mL) of water. Use a coarse grind that is suitable for French Press brews.
- Step 4** Spread the ground coffee to evenly cover the bottom of the stainless steel body.
- Step 5** Once the water boils, carefully pour half of the boiled water evenly to cover the ground coffee.
- Step 6** Wait 30 seconds for the coffee to bloom. Then, stir the coffee gently using a stir stick.
- Step 7** Add the remaining water to the French Press. Place the lid on the French Press with the mesh filter resting on the top surface of the water. Wait 4 minutes.
- Step 8** Press the knob to plunge the filter all the way to the bottom of the French Press. Immediately serve the coffee to prevent over-extraction.

1-800-263-9768 [paderno.com](http://paderno.com)

### Features

1. Premium Stainless Steel Double-wall French Press ensures coffee stays warm.
2. 1 L capacity makes up to 8 cups of coffee.
3. Premium double-layer mesh filter keeps fine coffee grinds and sediment out of the brew.
4. Coffee press can also be used as a tea steeper or milk frother.
5. Non-drip spout for no-mess pouring.
6. Ergonomic cool-touch handle for easy and safe handling.

### Safety Instructions

1. This product is not for stove-top use. Do not expose to open flame.
2. Place the product on a flat, dry, heat-proof, non-slip, and stable surface when in use.
3. Handle with care when filled with hot liquid. Outside walls may get too hot to touch.
4. Do not overfill. Leave a minimum of 1" (2.5 cm) of space at the top between the water and the spout.
5. Do not use excessive force when pressing. Lower the plunger slowly.
6. Use coarse ground coffee as using fine ground coffee can cause high pressure when plunging.
7. Before pressing, turn the spout away from the user and ensure that the lid is rotated to close off the spout.
8. If the plunger becomes difficult to press, gently remove the plunger and carefully rinse it with cool water to dislodge excess sediment. Handle the plunger with care as it may be hot.
9. Do not use if cracks are found on the body.
10. Do not handle filter screens by the edges.
11. This coffee maker is not intended for use by children.
12. Dishwasher safe or hand wash with mild detergent and a soft sponge.

### Limited Lifetime Warranty

PADERNO® cookware is guaranteed to be free of manufacturing defects. This warranty does not cover problems arising from misuse, overheating, alteration, normal wear or improper care, dents, or breakage, nor does it cover cookware used for non-food purposes. We will, at our sole option, repair or replace any defective parts free of charge with the original sales receipt; however, shipping transportation costs are at the expense of the consumer.

Should your PADERNO® cookware require repair or replacement, please contact us directly by phoning 1-800-263-9768 or by email at [customer.service@padinox.ca](mailto:customer.service@padinox.ca) for return procedures and a return authorization number. Customer must have proof of purchase and the product before any warranty claim is dealt with. Any items that are being shipped to us must have a return authorization number.

Made in China  
Imported by Padinox inc. Toronto, Canada M4P 2V8

3

4